

ARBUI



GRADO ALCOHÓLICO: 15 %

VARIEDAD: MONASTRELL

· COSECHA ·

Arbui es un vino tinto elaborado exclusivamente con Monastrell procedente de viñedos tradicionales cultivados en vaso, con plantaciones que se remontan a 1971. Los suelos, principalmente calizos y con presencia de zonas pedregosas y arcillosas, junto con la baja producción de estas cepas, permiten obtener uvas de gran concentración y expresión. Amparado por la D.O.P. Alicante, expresa la identidad más auténtica de una variedad ligada al territorio.

La vendimia se realiza manualmente, seleccionando cuidadosamente los racimos en su punto óptimo de maduración. La elaboración se desarrolla por gravedad y la fermentación, lenta y a temperatura controlada, se realiza con levaduras indígenas y una extracción delicada, buscando preservar la finura y elegancia de la Monastrell.

· CRIANZA ·

Tras la fermentación, el vino permanece 12 meses en barricas de roble francés. Una crianza que aporta complejidad, estructura y elegancia, favoreciendo una integración armoniosa de la madera y respetando siempre la personalidad de la Monastrell.

· NOTAS DE CATA ·

Color rojo intenso y profundo. En nariz presenta una expresión limpia de fruta negra y roja, acompañada de notas especiadas, balsámicas y delicados matices florales. En boca es equilibrado y estructurado, con taninos finos, buena frescura y una textura envolvente. Su final es largo, elegante y armonioso.



Para obtener más información sobre nuestra elaboración, tradición y añadas, visite bodegasalejandro.com.

ELABORADO Y EMBOTELLADO POR BODEGAS ALEJANDRO, S.L.
03640 Monóvar · Alicante · Spain

ALEJANDRO
- B O D E G A S